

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou na-bídkou produktů naší firmy **MPM**.

DE Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitge-fächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

EN We wish you satisfaction from us-ing the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appli-ances

ES Le deseamos satisfacci3n con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comer-cial de nuestra empresa **MPM**.

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons 3 profiter de l'offre com-merciale 3tendue de notre entreprise **MPM**.

HU Rem3lj3k, term3k3nk haszn3lat3-val el3gedett lesz, 3s megh3vjuk, hogy ismerje meg c3g3nk sz3les kereskedel-mi k3n3lat3t **MPM**.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis m3su gaminiu ir kvie3iame pasinaudoti pla-3iu bendrov3s komerciniu pasi3lymu **MPM**.

LV V3lam jums g3tu prieku, lietojot m3su produktu, un aicin3m j3s izman-tot m3su uz33tuma pla3o pied3v3ju-mu. **MPM**.

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**.

PL 3yczymy zadowolenia z u3ytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

RO V3 dorim satisfac3ie cu utiliza-re3 produsului nostru 3i v3 invit3m s3 profita3i de oferta comercial3 larg3 a companiei **MPM**.

RU 3елаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme v3m ve3a spokojnosti s pou3i-v3n3mn3šov3v3robku3aodpor33catev3maj ostatn3 v3robky z na3ej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажа3емо задоволення в3д ко-ристування нашим виробом i за-прошу3емо скористатися широкою комерц3йною пропозиц3єю компан3ї **MPM**.



MSO-17

POMALU PRACUJ3C3 OD3TAV3NOVA3
LANGSAM LAUFENDER ENTSAFTER
AEGLANE MAHLAPRESS
SLOW JUICER
EXPRIMIDOR LENTO
EXTRACTEUR DE JUS 3 ROTATION LENTE
LASSAN M3K3D3 GY3M3LCSCENTRIFUGA
SPREMIAGRUMI LENTO
L3TA SUL3IASPAUD3
L3NA 3TRUMA SULU SPIEDE
SLOWJUICER
WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA
STORC3TOR CU FUNC3IONARE LENT3
СОКОВЫЖИМАЛКА
OD3TAVOVA3 S POMALOU R3CHLO3TOU
ПОВ3ЛЬНА СОКОВИЖИМАЛКА



CZ	N3VOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	13
EE	KASUTUSJUHEND	24
EN	USER MANUAL	34
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	44
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	54
HU	HASZN3LATI UTAS3T3S	64
IT	MANUALE D'USO	74
LT	VARTOTOJO VADOVAS	84
LV	LIETOT3JA ROKASGR3MATA	94
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	104
PL	INSTRUKCJA OBSLUGI	114
RO	MANUAL DE UTILIZARE	124
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	134
SK	POU33VATEL'SK3 PR3RU3KA	145
UA	ПОС3БНИК КОРИСТУВАЧА	155

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milan3wek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599



TWO INPUT
OPENINGS FOR SMALLER
AND LARGER PRODUCTS



REVERSE FUNCTION



MAX. POWER
450 W



MESH FILTER MADE OF STAINLESS STEEL



VERY QUIET OPERATION



JUICE COLLECTOR
300 ml
AND PULP COLLECTOR
400 ml



SAFETY SYSTEM
MAKING IT IMPOSSIBLE TO START
AN IMPROPERLY
ASSEMBLED APPLIANCE



JUICE SPOUT WITH ANTI-DIPPING PROTECTION



NON-SLIP RUBBER FEET



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do wyciskania soku ze świeżych owoców i warzyw. Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie umieszczaj w wyciskarce twardych art. spożywczych np. dużych nasion, kostek lodu, mrożonych produktów itp.
- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie trzymaj urządzenia wilgotnymi rękoma.
- Nie wieszaj przewodu zasilania na ostrych krawędziach i nie pozwól aby się stykał z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwól, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu/blatu.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej, odpornej na zapłamienia i stabilnej powierzchni.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Zachowaj szczególną ostrożność, nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Użycie akcesoriów niepolecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar lub obrażenia ciała.

- Pamiętaj o zachowaniu bezpiecznego dystansu od obracających się podczas pracy elementów urządzenia. Kontakt z nimi grozi urazami ciała lub (i) uszkodzeniem mienia np. poprzez wyciągnięcie luźno zwisających części garderoby/biżuterii itp.
- Umieszczaj artykuły spożywcze wyłącznie dedykowanym do tego popychaczem – nie wkładaj dłoni do komory pracującego urządzenia, nie umieszczaj w urządzeniu żywności z wykorzystaniem akcesoriów do tego nieprzeznaczonych np. widelce, łyżki itp.
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów, past ściernych, rozpuszczalników i innych silnych środków chemicznych – ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą wykonywać czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dbaj o bezpieczeństwo dzieci – nie zostawiaj swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia i jego wyposażenia wszelkie torebki, nalepki, taśmy oraz blokady transportowe.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| 1. Stacja robocza/obudowa | 8. Komora podajnika z wylotem na sok |
| 2. Przycisk ON/OFF | 9. Zatyczka otworu wylotowego soku |
| 3. Przycisk REV | 10. Ślimak wyciskający |
| 4. Przycisk blokady podajnika spływowego | 11. Sito wyciskające |
| 5. Przewód zasilający | 12. Nakrętka podajnika z wylotem na odpadki |
| 6. Antypoślizgowe nóżki | 13. Pojemnik na sok (300ml) |
| 7. Popychacz | 14. Pojemnik na odpadki (400ml) |

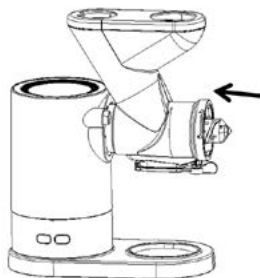
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
- Skontroluj urządzenie pod względem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu urządzenia. W przypadku podejrzeń uszkodzeń nie uruchamiaj urządzenia i skonsultuj się ze sprzedawcą.
- Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Umyj urządzenie kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”

MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW



- 1 Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Załóż na stację roboczą (1) komorę podajnika (8), trafiając wypustkami w rowki umieszczone na obudowie. Przekręć komorę podajnika (8) do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu „kliknięcia” przycisku blokady podajnika spływowego (4).



- 2 Do komory podajnika (8) zamontuj ślimak wyciskający (10), tak aby trzpień dopasował się do otworu w obudowie.



- 3 Do środka komory podajnika (8) zamontuj sito wyciskające (11) nakładając je na ślimak wyciskający (10). Zwróć uwagę aby sito (11) znajdowało się pod spodem ślimaka wyciskającego (10).



- 4 Zamontuj nakrętkę podajnika (12) i przekręć ją do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby była szczelnie zamknięta. Zwróć uwagę na oznaczenie "zamkniętej kłódki" na komorze podajnika (8).



- 5 Umieść pojemnik na sok (13) pod otworem wylotowym soku (9)



- 6 Umieść pojemnik na odpadki (14) pod wylotem mięszu (12).



7 Do otworu podawania produktów spożywczych używaj popychacza (7).

8 Po zakończeniu pracy, odłącz zasilanie i wyjmij pojemnik z sokiem spod urządzenia, w celu przelania do innego naczynia.

UWAGA! Wyciskarka do owoców i warzyw wyposażona jest w silnik z przekładnią wolnoobrotową, dlatego też urządzenie potrzebuje czasu na przetworzenie użytych składników. Pośpiech, próby wkładania dużych warzyw i owoców, bądź dużej ich ilości na raz, a także mocny nacisk popychaczem może spowodować zablokowanie urządzenia.

PRZYGOTOWANIE WARZYW I OWOCÓW

RODZAJ PRODUKTÓW	PRZYKŁAD	PRZYGOTOWANIE
TWARDE KORZENIOWE Uwaga: nie wkładaj na raz dużej ilości warzyw czy owoców. Duża ilość może zapychać kanał wsadowy lub ślimak wyciskający, co mogłoby spowodować zablokowanie urządzenia.	• marchew • burak • seler	Umyj i obierz, zwłaszcza z twardej skórki wszystkie produkty i pokrój na małe części tak aby łatwo przechodziły przez kanał wsadowy. Dużą marchew przekrój tylko wzdłuż na cztery części. Obetnij zieloną końcówkę ok. 1cm. Końcowe partie kawałków dopchnij popychaczem. – buraki, seler kroimy jak jabłka na ok. 8 części
PAMIĘTAJ: Należy delikatnie dociskać wyciskane, twarde warzywa czy też owoce do wolno obracającego się mechanizmu. W celu ułatwienia sobie pracy należy pokroić większe marchewki wzdłuż, na dwie lub więcej części. W celu docisnięcia ostatniej porcji wyciskanych produktów, użyj popychacza.		
TWARDE OWOCE	• jabłka	WAŻNE: Wybieraj głównie twarde, soczyste gatunki. Umyj i pokrój owoce w skórce na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym (ok. 8 części). Nie wkładaj zbyt dużo kawałków owoców naraz – będzie ciężko się wyciskać.
MIĘKKIE OWOCE/WARZYWA	• pomidory • ogórek • szpinak • brzoskwinie • winogrono • ananas	Umyj produkty i pokrój je na kawałki łatwo mieszczące się w otworze wsadowym. Jeśli to konieczne obierz ze skórki. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości kawałków owoców w otworze wsadowym, tak by go nie przepełnić. Dopchnij popychaczem.

CYTRUSY

- pomarańcze
- grejfruty
- cytryny

Owoce obierz ze skórki i usuń nadmiar białego włókna. Podziel na naturalne części. W miarę możliwości usuń pestki.

WYCISKANIE SOKU

UWAGA! Owoce z pestkami jak brzoskwinie, śliwki, wiśnie i czereśnie, trzeba najpierw wydrylować, usunąć pestki. Owoce i warzywa z rdzeniami, twardymi nasionami, grubymi skórkami lub twardymi łupinami należy usunąć przed przetworzeniem.

UWAGA! Nie kroimy warzyw i owoców w cienkie plastry, kostki, itp. Zbyt małe lub zbyt duże kawałki spowodują trudniejsze wyciskanie soku.

1. Ustaw urządzenie na gładkiej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
2. Dokładnie umyj owoce i warzywa, z których zamierzasz zrobić sok, a następnie pokrój je na małe kawałki (lecz nie plastry i drobne kawałki) tak, aby swobodnie można było je wrzucić do urządzenia przez otwór w komorze podajnika (8).
3. Podstaw pojemnik na sok (13) i pojemnik na odpadki (14) pod odpowiednie otwory wylotowe. Otwórz wylot soku zatyczką wylotu (9).
4. Włącz wyciskarkę za pomocą przycisku ON/OFF (2).
5. Wrzuć owoce i warzywa do otworu w komorze podajnika (8) popychając je tylko i wyłącznie popychaczem (7).
6. Od czasu do czasu sprawdzaj, czy pojemniki na odpadki (14) i sok (13) nie są zapełnione – w przypadku konieczności opróżnienia wyłącz najpierw urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF (2) i zamknij wylot soku zatyczką wylotu soku (9).
7. Urządzenie może zatrzymać swoją pracę w momencie kiedy napotka na zbyt duży opór. W takiej sytuacji należy je wyłączyć przyciskiem ON/OFF (2), gdyż może to oznaczać, że wrzucone kawałki warzyw bądź owoców są za duże. Zdarza się to głównie przy twardych warzywach i owocach. Należy wtedy nacisnąć przycisk REV (3). Wyciskarka włączy obroty wsteczne powodując odblokowanie silnika. Aby wyłączyć funkcję obrotów wstecznych naciśnij przycisk ON/OFF (2). Gdy problem nadal występuje należy zdemonstrować urządzenie, oczyścić i ponownie je zmontować (patrz pkt. „Montaż wyciskarki”).

UWAGA! Wyciskarka do soku posiada zabezpieczenie, które automatycznie zatrzyma urządzenie po 10 minutach ciągłej pracy. Po tym czasie należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 20-30 minut.

UWAGA! Nie zamykaj zatyczki, gdy wyciskasz sok ze składników, z których tworzy się piana (np. jabłka, seler). Zachowaj ostrożność, jeżeli wyciskasz sok przy zamkniętej zatyczce. Jeżeli ilość soku zebrana w komorze podajnika (8) przekracza jego objętość, nadmiar soku może się wylać.

UWAGI OGÓLNE

1. Używaj w miarę możliwości świeżych i dojrzałych owoców i warzyw.
2. Należy usuwać pestki owoców cytrusowych, ponieważ nadają one gorzki smak.
3. Miękkie i zbyt dojrzałe owoce spowodują, że sok nie będzie klarowny.
4. Sok z jabłek może szybko zbrazowieć – aby spowolnić ten proces wciśnij do soku kilka kropli soku z cytryny.
5. Jeżeli sok jest zbyt gęsty, należy rozcieńczyć go z wodą mineralną.

DEMONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW

1. Wyłącz urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF (2) i odłącz od źródła prądu.

2. Poczekaj aż ślimak wyciskający całkowicie zatrzyma się.
3. Wyjmij popychacz (7) z komory podajnika (8).
4. Aby zdemonstrować komorę podajnika (8) naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady podajnika spływowego (4) a drugą ręką obróć komorę podajnika (8) w kierunku zgodnym ruchem wskazówek zegara.
5. Zdemontuj poszczególne elementy w odwrotnej kolejności do montażu (nakrętka podajnika (12), sito wyciskające (11), ślimak wyciskający (10)).
6. Dokładnie umyj i wyczyść powyższe elementy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Właściwe mycie i utrzymanie przedłuża okres żywotności wyciskarki. Ponieważ wyciskarka wyciska minerały, między innymi wapń, zalecamy myć wszystkie części urządzenia zawsze po zakończonej pracy środkami zapobiegającymi odkładaniu się wapnia.

1. Wyłącz urządzenie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Obudowę główną można czyścić wilgotną ściereczką (jeżeli istnieje taka potrzeba, można dodać niewielką ilość detergentu). Wszystkie części mające styczność z żywnością umyj dokładnie po każdym użyciu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentów, najlepiej natychmiast po zakończeniu wyciskania soku. Do mycia nie używaj wody o temperaturze powyżej 80°C.
3. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, acetonu, alkoholu, ostrych materiałów, itp. Ich użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
4. Sitko wyciskające należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Można użyć w tym celu szczoteczki kuchennej.
5. Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach!
6. Jeżeli wystąpią przebarwienia elementów wyciskarki do soków pod wpływem marchewek, pomarańczy, itp. można je przetrzeć ściereczką z dodatkiem oleju spożywczego. Przebarwienia nie mają wpływu na funkcjonalność urządzenia.
7. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich części, wyciskarkę do soków należy złożyć (patrz pkt. „MONTAŻ WYCISKARKI DO SOKÓW”).

OBJAWY NIEPRAWIDŁOWEGO FUNKCJONOWANIA

OBJAWY	SPRAWDŹ
Silnik nie pracuje	– Czy kabel zasilający znajduje się w gniazdku – Czy coś się nie zaklinowało podczas podawania produktów do przetworzenia
Pracujące urządzenie zatrzymuje się	– Czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane – Czy nie jest przeciążone – Czy produkt, który chcesz wycisnąć jest przygotowany w odpowiednich kawałkach
W kanale wsadowym powstaje „dżem”	– Jeśli wyciskasz dużo miękkich produktów, staraj się naprzemiennie popychać twardym produktem (np. pomarańczę lub jabłko przepchnąć marchwią). Wybieraj produkty świeże bez oznak nadgnicia – Przełącz włącznik w pozycję „REV” kilka razy – Nie przepelniaj kanału wsadowego produktami, wkładaj produkty pojedynczo, daj czas na ich przetworzenie – Jeśli nadal przyczyna jest nieznana należy urządzenie umyć i ponownie złożyć

Pulpa przestaje się wydostawać

– Przepchnij twardszym produktem

SKŁADNIKI ODŻYWCZE OWOCÓW I WARZYW

Owoc / warzywo	Witamina / substancja mineralna	Kilokalorii / kalorii
Jabłko	Witamina C	200 g = 150 kJ (72 cal)
Morela	Błonnik, potas	30 g = 85 kJ (20 cal)
Burak cukrowy	Folacyna, błonnik, burak jest bogatym źródłem witaminy C i potasu	160 g = 190 kJ (45 cal)
Borówka	Witamina C	125 g = 295 kJ (70 cal)
Kapusta	Witamina C, potas, folacyna, witamina B6, błonnik	100 g = 110 kJ (26 cal)
Marchew	Witamina A, C, B6, błonnik	120 g = 125 kJ (30 cal)
Seler	Witamina C, potas	80 g = 55 kJ (7 cal)
Ogórek	Witamina C	280 g = 120 kJ (29 cal)
Koper włoski	Witamina C, błonnik	300 g = 145 kJ (35 cal)
Winogrona	Witamina C, B6, potas	125 g = 355 kJ (85 cal)
Kiwi	Witamina C, potas	100 g = 100 kJ (40 cal)
Melon	Witamina C, folacyna, błonnik, witamina A	200 g = 210 kJ (50 cal)
Nektarynka (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	180 g = 355 kJ (85 cal)
Brzoskwinia (bez pestki)	Witamina C, B3, potas, błonnik	150 g = 205 kJ (49 cal)
Gruszka	Błonnik	150 g = 205 kJ (60 cal)
Ananas	Witamina C	150 g = 250 kJ (59 cal)
Truskawka	Witamina C, żelazo, potas i magnez	125 g = 130 kJ (31 cal)
Pomidor	Witamina C, błonnik, witamina E, folacyna, witamina A	100 g = 90 kJ (22 cal)

PRZEPISY NA PYSZNE I ZDROWE SOKI

ORZEŹWIENIE I

- 6 jabłek (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- pęczek natki pietruszki
- kilka liści mięty

ORZEŹWIENIE II

- 6 jabłek (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- pęczek natki pietruszki
- 2 łodygi selera naciowego

– plaster (1 cm) imbiru

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

Najpierw wycisnąć dwa – trzy jabłka.
Następnie wycisnąć natkę pietruszki i liście mięty oraz imbir i seler.
Na koniec wycisnąć pozostałe jabłka.

WITALNOŚĆ

- 6 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 4 jabłka (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- 2 średnie łodygi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru do smaku

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

Wycisnąć część marchwi, jabłka, łodygi selera i imbir.

Robić to naprzemiennie twarde – miękkie, uzyskamy dzięki temu lepszą efektywność.

Wycisnąć resztę marchwi na koniec.

Można też dodać burak, pomarańczę itp. z każdym dodanym warzywem zmieniając walory smakowe.

KOKTAJL CHLOROFILOWY

Sok wyciskamy z zielonych roślin, dla urozmaicenia może być codziennie z innych, np.: szpinak, różne odmiany sałat, roszponka, botwinka, natka pietruszki, seler naciowy itp. w ilości ok. garść na 2 porcje. W celu uzyskania jak największej ilości soku należy wkładać do kanału wsadowego pojedynczo listki i na koniec wycisnąć jakiś twardy produkt (kawałek jabłka, marchwi itp.) Następnie wlewamy do blendera wodę 500ml, wyciśnięty sok i dodajemy owoc: banan, truskawka, brzoskwinia, gruszka itp. Miksować kilka minut. Pić powoli.

UWAGA! Koktajl chlorofilowy ma niezwykle właściwości detoksykacyjne, dlatego podobnie jak sok z buraka, pijemy go wolno i wypijamy nie większą porcję niż 300 – 400 ml dziennie.

OCZYSZCZANIE WĄTROBY

- 0,5 buraka (obrać i pokroić na kawałki)
- 5 marchwi (obrać, bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 2 cm ogórka świeżego
- 3 jabłka (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- mały pęczek natki lub sałata

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

Wycisnąć buraka, jabłka, ogórek, mały pęczek natki lub sałaty.

Robić to naprzemiennie twarde – miękkie, uzyskamy dzięki temu lepszą efektywność. Wycisnąć marchew na koniec.

DLA URODY

- 4 pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)
- 5 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 1 łodyga selera naciowego
- mały pęczek natki
- korzeń imbiru (ok. 1 cm)

SLIMFIT

- 1 grejpfrut (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)
- 3 kawałki ananasa (usunąć rdzeń)
- 2 pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)
- 2 marchewki (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 1 cm korzeń imbiru

Można też dodać natkę, seler naciowy.

LEMONIADA OWOCOWA

- 3 jabłka twarde (każde pokroić na małe części, usunąć rdzeń i pestki)
- 3 pomarańcze (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)
- ½ cytryny (obrać i rozdrobnić na części, usunąć pestki)

Wszystkie owoce wycisnąć, pamiętając o naprzemiennym sposobie: miękkie – twarde. Można podawać z miętą i lodem.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,0 m



UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.